

MU5BIQ01 - Projet scientifique et technique en "nutrition and health"

- [Descriptif de l'UE](#)
- [Projet RIZOA](#)
- [Projet Paupiettes](#)
- [Projet Eau Exquise](#)
- [Projet Sagya](#)

Descriptif de l'UE

Projet RIZOA

Informations

- Nom et Prénom : Souad MAHIOUS (souad.mahious@etu.sorbonne-universite.fr), Liz NGUYEN (liz_yen_ny.nguyen@etu.sorbonne-universite.fr), Morgane LONGUET (morgane.longuet@etu.sorbonne-universite.fr), Angelina MARINI (angelina.marini@etu.sorbonne-universite.fr), François DRIEU (francois.drieu@etu.sorbonne-universite.fr)
- Cursus : Master 2 BIP, parcours Nutrition, Qualité et Santé (NQS).
- Date de début : 04/09/2023
- Date de fin : --/01/2024



Description de la startup

RIZOA est née du désir de réconciliation des enjeux économiques, environnementaux et nutritionnels auxquels les restaurateurs font face. Notre proximité avec les métiers de la restauration des enseignes du groupe Agapes nous permet d'appréhender les difficultés d'un secteur sous tension. Nous développons chez RIZOA une solution tech destinée aux restaurateurs en transition, avec le souhait de mettre le vivant à la racine de la chaîne de valeur de la restauration. Pour cela nous voulons équiper les acteurs de la restauration d'un outil de gestion pragmatique pour améliorer leur performance économique en s'engageant dans la transition alimentaire. Deux piliers majeurs de la transformation sont la capacité à délivrer aux restaurateurs de manière très simple une information pourtant particulièrement complexe, et faciliter l'accès à un approvisionnement plus durable qui respecte les contraintes logistiques et économiques.

Problématique

Pour permettre aux restaurateurs d'améliorer leur marge économique tout en diminuant l'impact environnemental, la végétalisation des plats revêt un enjeu majeur. Cependant, la

végétalisation de l'alimentation s'accompagne généralement de l'augmentation du degré de transformation des produits (steaks végétaux, protéines de soja ultra transformées,...).

Objectifs

1. Définir un/des indicateur(s) d'ultra transformation des recettes qui soit adapté au client (simple mais rigoureux);
2. Travailler sur des propositions de protéines végétales faciles et rapides d'utilisation en cuisine (importance de la faisabilité) et ayant un faible degré de transformation du produit. Pour cela, le restaurateur doit pouvoir conserver la typologie de cuisine proposée et la typologie d'ingrédients (exemple : travail des algues pour les produits de la mer).

Projet Paupiettes

Informations

- Prénom et nom Emma SKUDDER, Aurélie VIELRECOBRE, Louis MANIN
- Adresse mail : emma.skudder@etu.sorbonne-universite.fr ; aurelie.vielrecobre@etu.sorbonne-universite.fr ; louis.manin@etu.sorbonne-universite.fr
- Cursus / Laboratoire / Association : M2 BIP parcours Nutrition, Qualité et Santé
- Date de début - Date de fin estimée (ou réelle) : 04/09/2023 - __/01/2024

Contexte

PAUPIETTES, c'est des repas frais, sains et gourmands spécialement conçus pour les enfants de +3 ans et livrés partout en France. La start-up travaille avec des experts de la nutrition pour mener à bien la mission : d'aider les parents à servir à leurs enfants des plats équilibrés, variés et tout ça le plus simplement possible.

Plus qu'un plat, PAUPIETTES c'est une manière d'intéresser les enfants à ce qu'ils ont dans leur assiette grâce à des cartes ludo-éducatives offertes avec chaque plat.

www.paupiettes.com

PAUPIETTES, c'est donc des plats préparés, peu salés, frais, cuisinés avec des produits de saison et qui respectent l'équilibre alimentaire des enfants. Les plats se conservent entre 6 et 9 jours au frigo (conservation mise sous atmosphère protectrice).

Les plats ont été élaborés par Olivier Chaput, ainsi que son équipe de nutritionnistes.

Les parents commandent chaque semaine au minimum 6 plats sur le site internet et sont livrés la semaine suivante. Cela permet de ne produire que ce que l'on aura vendu et d'éviter ainsi le gaspillage alimentaire et la surproduction.

Les recettes sont cuisinées par un traiteur partenaire.

Objectifs

- Nous souhaitons mettre en place un outil fiable et précis pour réaliser les valeurs nutritionnelles de l'ensemble des recettes. Aujourd'hui la start-up travaille avec des outils qui ne sont pas très précis qui ne conviennent pas à la start-up qui souhaiterait être plus précise pour les clients.
- Concernant la DLC des recettes sous atmosphère protectrice, nous souhaiterions réaliser des tests de DLC pour chacune des recettes afin de vérifier si la DLC des recettes peut être poussée en toute sécurité, à 12 jours au lieu de 10, ce qui apporterait un avantage marketing fort et répondant davantage aux besoins des clients.



Saperli
PAUPIETTES

ELLES ONT PENSÉ À TOUT !

GAIN DE TEMPS

Plus besoin de réfléchir aux repas,
faire les courses et cuisiner.
Commandes flexibles et sans engagement.

BON ET SAIN

S'assurer de donner le meilleur à ses
enfants (savoureux, frais, équilibrés).

VARIÉ ET ORIGINAL

Un grand choix de recettes
et la possibilité de faire découvrir
de nouvelles saveurs aux enfants.

AIDE À CONSTRUIRE UNE RELATION POSITIVE À L'ALIMENTATION

Tout est pensé pour que les parents
puissent partager le "bien manger"
avec leurs enfants.



Projet Eau Exquise

Informations

- Prénom et nom : JOUET Auriane, GHANZOURI Karmen, HADJIJ Sherian
- Adresse mail : Auriane.jouet@etu.sorbonne-universite.fr
karmen.ghanzouri@etu.sorbonne-universite.fr sherian.hadjij@etu.sorbonne-universite.fr
- Cursus / Laboratoire / Association : Master 2 BIP parcours nutrition, qualité et santé
- Date de début - Date de fin estimée (ou réelle) : 04/09/2023 - /01/2024

Contexte

Eau exquisite est une Start-up innovante qui crée des aromatisants d'eau naturels ultraconcentrés, nomades, pratiques et légers faits à base de recettes de jus concentrés, extraits de fruits et végétaux, infusions de fruits et arômes naturels. Ces aromatisants sont sans sucre, sans édulcorants, sans colorant, sans matières animales, sans gluten.

Objectifs

Les objectifs sont de d'offrir une signature gustative légère à l'eau et en transformant le simple est de désaltération en moment de plaisir subtile et raffiné, de proposer une façon de boire plus d'eau du robinet, de diminuer l'empreinte carbone, de proposer une alternative saine aux boissons sucrées en tous genres et donc de consommer moins de sucre, moins de plastique, plus d'eau avec plaisir l'esprit tranquille.



Projet Sagya

Projet SAGYA

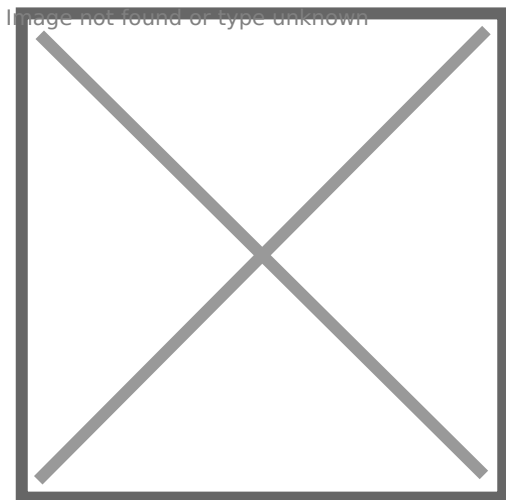
Informations :

Elèves : Théo CHAN (theochan01@gmail.com), Yara GERGI (yaragergi87@gmail.com), Eléonore LEULLIER-SWARTWAGHER (leoleullier@gmail.com), Axel RANSON (axelranson78@gamil.com)

Responsable : Odile CASTAGNE (oca@casa-veg.com)

Cursus : Master 2 BIP, parcours Nutrition, Qualité et Santé (NQS).

Start-up : CASA VEG'



Description de la startup et de l'activité :

Sagya est une start-up qui développe des plats à haute valeur nutritive à base de protéines végétales naturelles et animales bas carbone. Ces plats, appelés Green Boc', sont distribués dans hôtels et entreprises à travers des frigos connectés, un nouveau service de restauration d'entreprise. Ces plats sont élaborés afin d'être riches en fibres, minéraux, vitamines, pauvre en graisses saturées et à Indice Glycémique (IG) bas.

Nous possédons également 2 points de vente - communément appelés salad'bar - dans le 15^{ème} et le 5^{ème} arrondissement.

Dans l'optique d'une amélioration continue de la qualité protéique de nos plats à haute valeur nutritive, nous développons une farce à base de sources de protéines végétales naturelles, sans additifs ni ultra-transformation. Cette farce sera ensuite utilisée pour préserver le potentiel nutritionnel de nos plats. Elle pourra également être commercialisée auprès d'industriels ou restaurants désireux de cuisiner des plats végétariens à haute valeur protéique.

Description du projet et de la problématique envisagée :

Objectif : *Améliorer la valeur et la qualité nutritionnelle de la farce végétale par procédé de fermentation*